

# LABORATORI APPALTI DI SERVIZI

*Supporto formativo ai RUP per gli atti di gara  
e per la redazione dei capitolati prestazionali*



## SERVIZI DI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

14 Dicembre 2021 – 18 gennaio 2022

*A cura di: Dott. Paolo Agostini e Avv. Alessandro Berrettini*

*Email: [a.berrettini@unimc.it](mailto:a.berrettini@unimc.it); [berrettini.alessandro@gmail.com](mailto:berrettini.alessandro@gmail.com)*



# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

## **Struttura della lezione:**

- **Inquadramento giuridico e relativo aspetto problematico delle norme finalizzate alla stesura del disciplinare e del capitolato (diritto vivente, linee guida Anac e codice dei contratti pubblici, d.lgs. n. 50/2016).**
- **La determinazione del Costo pasto.**
- **Stesura dell'appalto per l'affidamento di ristorazione scolastica: aspetti tecnici e giuridici (Linee guida ministeriali e regionali; CAM ristorazione; Piattaforma MIPAAF mense bio)**
- **Stesura del Capitolato d'appalto (I paragrafi essenziali di cui è composto il capitolato; problematiche relative al centro cottura; la sostenibilità ambientale nel capitolato; le penalità)**
- **Allegati (Personale; Tabelle merceologiche; Menu; DUVRI)**

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- **Struttura della lezione:**

- **Ripartizione del punteggio fra offerta tecnica ed offerta economica.**

- **I criteri tecnici di aggiudicazione dell'appalto** (Alimenti e menu; Organizzazione e miglioramento del servizio; Comunicazione e promozione culturale).

- **Gestione di eventuali offerte anomale.**

- **Monitoraggio e controllo del servizio** (Controllo da parte degli uffici; La commissione mensa; Affidamento dei controlli a terzi).

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

**Centralità della progettazione ai sensi dell'art. 23 commi 15 e 16, d.lgs. n. 50/2016.**

- 15. Per quanto attiene agli appalti di servizi, il progetto deve contenere: la relazione tecnico – illustrativa del contesto in cui e' inserito il servizio; le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008; il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso; il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi; il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validita', fermo restando il divieto di modifica sostanziale. Per i servizi di gestione dei patrimoni immobiliari, ivi inclusi quelli di gestione della manutenzione e della sostenibilita' energetica, i progetti devono riferirsi anche a quanto previsto dalle pertinenti norme tecniche.

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- 16. Per i contratti relativi a lavori, servizi e forniture, il costo del lavoro e' determinato annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente piu' rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro e' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico piu' vicino a quello preso in considerazione.

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- **Massima Anac 160 del 8 settembre 2021 vd allegato**
- **Costo del lavoro sulla base di decreti ministeriali (Lavoro e delle Politiche sociali) n. 44/2019**
- **<https://www.lavoro.gov.it/documenti-e-norme/normative/Documents/2019/DD-n-44-del-27062019-costo-lavoro-ristorazione-collettiva-2019.pdf>**

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- **Il progetto può essere redatto o in singoli allegati che scindono gli elementi del progetto oppure in un unico file in cui confluiscono gli elementi indicati dall'art. 23 comma 15, d.lgs. n. 50/2016.**



# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- **Disciplinare di gara e capitolato: inquadramento giuridico**
- **D.lgs. n. 50/2016**
- **Art. 23 comma 15 (capitolato)**
- **Art. 213. L'ANAC ha declinato il disciplinare all'interno dei c.d. Bandi Tipo.**



# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- **Disciplinare di gara e capitolato: inquadramento giuridico**
- **Diritto vivente:**
- **«Sussiste in capo all'amministrazione che indice la gara l'obbligo di chiarezza (espressione del più generale principio di buona fede), la cui violazione comporta - in applicazione del principio di autoresponsabilità - che le conseguenze derivanti dalla presenza di clausole contraddittorie nella lex specialis di gara non possono ricadere sul concorrente che, in modo incolpevole, abbia fatto affidamento su di esse» (Consiglio di Stato sez. III, 03/03/2021, n.1804)**

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- Secondo la regola della massima partecipazione in tema di gare di appalto per lavori e servizi pubblici, nonché in virtù dell'applicabilità del principio del favor participationis, le clausole del bando richieste a pena di esclusione devono essere chiare e puntuali e, in caso di oscurità o non chiarezza, **devono essere interpretate nel modo meno restrittivo** (Consiglio di Stato sez. III, 24/10/2017, n.4903)

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- La responsabilità precontrattuale della Pubblica amministrazione può derivare non solo da comportamenti anteriori al bando, ma anche da qualsiasi comportamento successivo che risulti contrario, all'esito di una verifica da condurre necessariamente in concreto, ai doveri di correttezza e buona fede (Consiglio di Stato ad. plen., 04/05/2018, n.5)

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- **Procedura di affidamento del contratto pubblico di ristorazione scolastica**
- **Norme da indicare nella determina a contrarre e negli atti di gara:**
- **Indicare se appalto o concessione (in base al rischio operativo assunto dall'operatore economico)**
- **Artt. 140, 142 fino al comma 5-*bis* e 144**
- **Art. 140 prevede l'applicazione degli artt. 142 e 144.**
- **L'art. 142 prevede un regime di pubblicazione degli atti di gara conforme rispetto alla disciplina pubblicistica indicata nel d.lgs. n. 50/2016 per tutte le procedure di gara.**

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- **Procedura di affidamento del contratto pubblico di ristorazione scolastica**
- **Norme da indicare nella determina a contrarre e negli atti di gara:**
- **L'art. 144, d.lgs. n. 50/2016, invece afferma l'applicazione del criterio di selezione dell'offerta del miglior rapporto qualità-prezzo; rende prescrittivi i CAM e attribuisce al Ministero della Salute in concerto con altri ministeri di adottare delle linee di indirizzo per il servizio di refezione scolastica.**

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- **In particolare occorre tenere presente la possibilità per la stazione appaltante di prevedere l'applicazione dei patti d'integrità o protocolli di legalità richiamati dalla l. n. 190/2012 ed indirettamente dall'art. 83 comma 8, d.lgs. n. 50/2016 (determinando il principio della tassatività delle cause di esclusione anche per legge non solo dal codice dei contratti del 2016)**
- **Sono dei contratti attraverso i quali si disciplinano i comportamenti reciproci che stazione appaltante ed operatori economici s'impegnano a tenere durante la fase pubblicitaria e privatistica.**
- **Determinano l'esclusione della gara dell'operatore economico che non rispetta il contenuto dell'accordo ai sensi dell'art. 1 comma 17, l. n. 190/2012 secondo cui « Le stazioni appaltanti possono prevedere negli avvisi, bandi di gara o lettere di invito che il mancato rispetto delle clausole contenute nei protocolli di legalità o nei patti di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara».**

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- **Occorre tener presente anche l'art. 42, d.lgs. n. 50/2016, che disciplina il conflitto di interessi nelle procedure ad evidenza pubblica.**
- **I patti d'integrità possono imporre all'operatore economico di segnalare situazioni conflittuali per agevolare la verifica da parte del Rup e Dec.**
- **Esempio...**



# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- Diverse tipologie di appalti di ristorazione
- Appalto di fornitura derrate con gestione interna delle cucine
- Appalto esternalizzato
- Soluzioni miste
- Appalto affidato a una società in house

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- L'art. 48, commi 17, 18 e 19-ter, del d. lgs. n. 50 del 2016, «consente la sostituzione meramente interna del mandatario o del mandante di un raggruppamento temporaneo di imprese con un altro soggetto del raggruppamento stesso in possesso dei requisiti, nella fase di gara, e solo nelle ipotesi di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione straordinaria, concordato preventivo o di liquidazione o, qualora si tratti di imprenditore individuale, di morte, interdizione, inabilitazione o anche liquidazione giudiziale o, più in generale, per esigenze riorganizzative dello stesso raggruppamento temporaneo di imprese, a meno che — per questa ultima ipotesi e in coerenza con quanto prevede, parallelamente, il comma 19 per il recesso di una o più imprese raggruppate — queste esigenze non siano finalizzate ad eludere la mancanza di un requisito di partecipazione alla gara».

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- Non si applica dunque l'art. 106 comma 1 lett. d, n. 2, d.lgs. n. 50/2016 per cui « all'aggiudicatario iniziale succede, per causa di morte o a seguito di ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, scissioni, acquisizione o insolvenza, un altro operatore economico che soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti inizialmente, purché ciò non implichi altre modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del presente codice»
- Sul punto, **Consiglio di Stato, Adunanza Plenaria, sentenza 27/05/2021 n. 9 (allegata)**

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

VOCI DI COSTO	€	%	
Derrate alimentari	€ 2,119	38,105	
MATERIALE A PERDERE	€ 0,018	0,324	
MANUTENZIONE E AMMORTAMENTO	€ 0,032	0,571	
COSTI DELLA SICUREZZA	€ 0,036	0,648	
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE			
SPESE GENERALI	€ 0,003	0,057	
COSTI PERSONALE	€ 3,157	56,781	
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - ISPETTORE	€ 0,024	0,438	
Utile Aziendale	€ 0,167	3	
TOTALE PASTO	5,56	100,00	
oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€ 0,001		

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

## La progettazione dell' appalto normativa tecnica da consultare

Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica». (21A06625) [GU Serie Generale n.269 del 11-11-2021](#)

DECRETO 10 marzo 2020. Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. Ministero dell'Ambiente

Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771. Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche.

Linee guida regionali

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

## CAM RISTORAZIONE

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il **50%** in peso; Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti;
- **Uova:** biologiche al **100%**
- **Salumi e formaggi:** almeno il **30%** in peso deve essere biologico
- **Latte** (anche in polvere per asili nido) **e yogurt:** biologico al **100%**
- **Olio extravergine di oliva:** biologico per almeno il **40%** in capacità
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** per almeno il **33%** in peso devono essere biologici
- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici al **100%**
- Per quanto riguarda la carne, le percentuali di biologico sono state differenziate come segue:
  - **carne bovina:** biologica per almeno il **50%** in peso (un **ulteriore 10%** in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»)
  - **carne suina:** biologica per almeno il **10%** in peso (oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»)
- **Carne avicola:** biologica per almeno il **20%** in peso.

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- Per i **prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) non è più prevista una percentuale minima di biologico sul peso totale ma vengono stabiliti vincoli di provenienza dei prodotti (devono essere di origine FAO 37 o FAO 27), di specie (non devono appartenere alle specie e agli stock classificati dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata») e di taglia (quelle minime sono previste all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006).
- Una volta l'anno acquacoltura bio
- Il programma di formazione deve essere trasmesso alla Stazione Appaltante unitamente all'elenco del personale interessato entro 60 giorni dall'avvio del servizio.



# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

## **CAM CRITERI PREMIANTI**

Chilometro zero e filiera corta

Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica

Comunicazione

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi

Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura



# I paragrafi essenziali di cui è composto il capitolato

- [ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO](#) [2](#)
- [ART. 2 - DEFINIZIONI](#) [3](#)
- [ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO](#) [4](#)
- [ART. 4 - VALORE DELL'AFFIDAMENTO](#) [4](#)
- [ART. 5 - SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE](#) [5](#)
- [ART. 6 - ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO](#) [6](#)
- [ART. 7 - PREPARAZIONE DEI PASTI E FORNITURA DERRATE](#)
- [ART. 9 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO](#) [16](#)
- [ART. 10 - DIETE SPECIALI](#) [19](#)
- [ART. 11 - TRASPORTO DERRATE E PASTI](#) [21](#)
- [ART. 12 - LOCALI ED ATTREZZATURE](#) [24](#)
- [ART. 13 - CENTRO COTTURA ALTERNATIVO](#) [26](#)
- [ART. 14 - MANUTENZIONE E PULITURA LOCALI ED ATTREZZATURE.](#) [27](#)
- [ART. 15 – PERSONALE](#) [30](#)
- [ART. 16 - CONTROLLI](#) [34](#)
- [ART. 17- INADEMPIENZE, PENALITÀ E RISOLUZIONE DI DIRITTO](#) [37](#)
- [ART. 18 - APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ](#) [41](#)
- [ART. 19 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO](#) [42](#)
- [ART. 20 - IPOTESI DI RECESSO DAL CONTRATTO](#) [43](#)
- [ART. 21 - VERIFICA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE](#) [44](#)
- [ART. 22 - CAUZIONE DEFINITIVA](#) [44](#)
- [ART. 23 - CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO](#) [44](#)
- [ART. 24 - RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI](#) [45](#)
- [ART. 25 - CONTROVERSIE CONTRATTUALI](#) [46](#)
- [ART. 26 - STIPULA DEL CONTRATTO](#) [46](#)
- [ART. 27 - RINVIO](#) [46](#)

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

## • **ART. 16 - CONTROLLI**

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla legislazione in materia.

- Gli organismi preposti al controllo sono:
- L'AC nonché tecnici da questa autorizzati;
- Organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- Commissione Mensa, con compiti stabiliti di seguito;
- Corpo docente.
- **Tipologia dei controlli dell'A.C.**
- I controlli possono essere effettuati dal personale dell'A.C. e/o da personale incaricato.
- I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.
- I controlli sono:
- a vista;
- analitici.

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

## PENALITA'

- Le penali di 1° LIVELLO danno luogo esclusivamente a sanzioni di valore economico.
- Le penali di 2° LIVELLO, tenuto conto della gravità delle stesse, potranno dar luogo alla risoluzione contrattuale secondo le procedure e i termini stabiliti negli articoli 19 e 20.

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Criteria di aggiudicazione dell'offerta

ALIMENTI E MENU'

ORGANIZZAZIONE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO

COMUNICAZIONE E PROMOZIONE CULTURALE

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

ELEMENTO A		ALIMENTI E MENU'					
N°	SUB-ELEMENTO	PUNTI MAX		CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Proposta di menù per le scuole dell'infanzia e primarie (comprensivo di spuntini)	13	1.1	numero di settimane (max 9) in cui e' articolato il menù		3	
			1.2	caratteristiche del menù in base agli elementi nutrizionali	5		
			1.3	caratteristiche del menù in base alla varietà e qualità delle preparazioni proposte	5		
5	Derrate locali proposte per derrate locali si intendono quelle prodotte entro la distanza massima di 150 Km dal Municipio di Jesi. Dovrà essere specificata l'ubicazione dei produttori. Le derrate proposte devono essere comprese tra quelle indicate nell'elenco a pag12 dell'allegato A	7	5.1	Numero delle derrate alimentari locali proposte		4	



# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

ELEMENTO B	ORGANIZZAZIONE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO					
SUB-ELEMENTO	PUNTI MAX		CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
Progetto per la somministrazione di arance fresche biologiche da erogare 2 volte la settimana in sostituzione della frutta come spuntino di metà mattina	10	1.1	Numero di refettori interessati dal progetto		5	
		1.2	modalità di ottenimento della spremuta	3		
		1.3	modalità di distribuzione della spremuta nelle classi	2		
Strategie per il miglioramento del benessere dell'utenza, con riduzione dell'inquinamento acustico nei refettori delle scuole primarie e dell'infanzia di Jesi e di Monsano (le strategie dovranno essere attuate entro il 31 Luglio 2020)	12	2.1	Numero di refettori interessati dalle azioni		6	
		2.2	Valutazione qualitativa delle soluzioni proposte	6		
Introduzione di attrezzatura idonea a produrre preparati di carne e pesce nelle cucine che servono le scuole e di un omogenizzatore adatto all'uso delle diete per disfagia nella cucina che serve la casa di riposo	5	3.1	Numero di cucine dotate di attrezzatura		2	
		3.2	Caratteristiche dell'attrezzatura proposta	3		
Timing operativo previsto per il trasporto pasti	1	5.1	Efficacia del piano di trasporti	1		
Strategia per la valutazione del gradimento delle preparazioni e l'adozione di eventuali azioni correttive	2	6.1	Validità della strategia	2		
<b>Totale</b>	<b>32</b>			<b>17</b>	<b>15</b>	<b>--</b>

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

ELEMENTO C	COMUNICAZIONE E PROMOZIONE CULTURALE					
SUB-ELEMENTI	PUNTI MAX		CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
Piano di informazione destinato agli utenti e alle loro famiglie che dovrà essere basato tenendo in considerazione la tipologia dell'utenza sulle seguenti tematiche: - Informazione sulle qualità caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate utilizzate -Alimentazione e problematiche sanitarie - Alimentazione e tradizione - Alimentazione a casa	5	1.1	Validità del piano di informazione	3		
		1.2	Differenziazione e organicità del piano di informazione in relazione alle diverse utenze	2		
Progetto di un menu a tema, di cui all'art. 8 del capitolato, dedicato alla ristorazione scolastica che l'impresa dovrà eseguire tutti i primi giovedì del mese per la durata dell'appalto (luglio e agosto esclusi)	4	2.1	validità e completezza del progetto	4		
Progetto per il recupero e la destinazione di derrate e pietanze conservate integre presso Enti Caritatevoli e degli scarti mensa presso canili e gattili	4	3.1	Valutazione delle azioni riguardanti il recupero presso Enti Caritatevoli	2		
		3.2	Valutazione delle azioni riguardanti il recupero presso Canili e gattili	2		

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- ALLEGATO 1) - Dimensione e distribuzione dell'utenza
- ALLEGATO 2) - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche degli alimenti
- ALLEGATO 3) - Personale attualmente utilizzato nel servizio
- ALLEGATO 4) - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze
- ALLEGATO 5) - Planimetrie refettori

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- Clausola sociale
- (Apparente) Problema di coordinamento tra l'art. 50, d.lgs. n. 50/2016 con il diritto vivente.
- «L'obbligo sotteso alla clausola sociale, che richiede un bilanciamento tra valori antagonisti, non può mai essere assoluto, tale cioè da comprimere le esigenze organizzative dell'impresa e da impedire una efficiente ed efficace combinazione dei fattori produttivi, dovendo essere pertanto interpretata conformemente ai principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale e di concorrenza, così che detto obbligo di riassorbimento dei lavoratori alle dipendenze dell'appaltatore uscente, nello stesso posto di lavoro e nel contesto dello stesso appalto, deve essere armonizzato e reso compatibile con l'organizzazione di impresa dell'aggiudicatario» (Consiglio di Stato sez. V, 11/10/2021, n.6784)
- Rileva sulla presentazione e sul quantum dell'offerta economica non sulla relativa esclusione in automatico dell'operatore economico! Valutazione requisito premiale.

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- Sull'[art. 50 del codice dei contratti pubblici](#) relativo alla c.d. "clausola sociale", la giurisprudenza è orientata nel senso di ritenere che la garanzia dei livelli occupazionali sia un valore da contemperare con la libertà di impresa, la quale implica la facoltà per l'appaltatore di organizzare il servizio in modo efficiente e coerente con la propria organizzazione produttiva; quanto al contratto collettivo (CCNL) da applicare, la scelta del medesimo è rimessa alla discrezionalità dell'appaltatore subentrante, non potendo la stazione appaltante imporre l'applicazione di un determinato CCNL, ancorché diverso da quello applicato dall'appaltatore cessato dal servizio, l'unico limite è che il CCNL sia coerente con l'oggetto dell'appalto, come del resto previsto dal citato art. 30 comma 4 (T.A.R. Milano, (Lombardia) sez. IV, 26/07/2021, n.1821)

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- La c.d. clausola sociale deve essere interpretata conformemente ai principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale, **evitando di attribuirle un effetto automaticamente e rigidamente escludente**, risultando altrimenti la stessa eccessivamente limitativa della platea dei partecipanti alla gara e lesiva della libera concorrenza. Di conseguenza, la clausola non può essere intesa nel senso di comportare un obbligo assoluto per l'impresa aggiudicataria di un appalto pubblico di assumere a tempo indeterminato e in forma automatica e generalizzata il totale del personale già utilizzato dalla precedente impresa, in quanto l'obbligo di riassorbimento dei lavoratori alle dipendenze dell'appaltatore uscente deve essere temperato e reso compatibile con l'organizzazione di impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, al fine di realizzare economie di costi da valorizzare a fini competitivi nella procedura di affidamento dell'appalto.  
T.A.R. Napoli, (Campania) sez. V, 07/04/2021, n.2294

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- «In tal caso, l'obbligo di assorbimento del personale potrebbe essere assolto anche destinando solo parte dello stesso all'esecuzione di quel medesimo contratto» (Consiglio di Stato sez. III, 28/12/2020, n.8442).



# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- **Criteri i selezione dell'offerta**
- **Art. 95 comma 3 e art. 144, d.lgs. n. 50/2016, prevedono l'applicazione del miglior rapporto qualità-prezzo per l'affidamento del servizio della ristorazione scolastica.**
- **Peso offerta economica massimo 30%** «La stazione appaltante, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, valorizza gli elementi qualitativi dell'offerta e individua criteri tali da garantire un confronto concorrenziale effettivo sui profili tecnici. A tal fine la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento» (art. 95 comma 10-bis, d.lgs.n. 50/2016).
- N.B. il peso dell'offerta economica può anche essere inferiore al 30% dei punteggi attribuibili in base a quanto si voglia valorizzare l'offerta tecnica.

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- Valutazione prezzo fisso ai sensi dell'art. 95 comma 7, d.lgs. n. 50/2016.

«L'elemento relativo al costo, anche nei casi di cui alle disposizioni richiamate al comma 2, può assumere la forma di un prezzo o costo fisso sulla base del quale gli operatori economici competeranno solo in base a criteri qualitativi».

- È necessario conoscere adeguatamente il mercato.
- Esperibilità consultazioni preliminari di mercato ai sensi dell'art. 66, d.lgs. n. 50/2016 onde evitare che la gara vada deserta, apponendo un prezzo fisso non appetibile agli operatori economici.

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

## CONSULTAZIONI PRELIMINARI DI MERCATO

### Art. 66, d.lgs. n. 50/2016

- 1. Prima dell'avvio di una procedura di appalto, le amministrazioni aggiudicatrici possono svolgere consultazioni di mercato per la preparazione dell'appalto e per lo svolgimento della relativa procedura e per informare gli operatori economici degli appalti da esse programmati e dei requisiti relativi a questi ultimi.
- 2. Per le finalità di cui al comma 1, le amministrazioni aggiudicatrici possono acquisire consulenze, relazioni o altra documentazione tecnica da parte di esperti, di partecipanti al mercato nel rispetto delle disposizioni stabilite nel presente codice, o da parte di autorità indipendenti. Tale documentazione può essere utilizzata nella pianificazione e nello svolgimento della procedura di appalto, a condizione che non abbia l'effetto di falsare la concorrenza e non comporti una violazione dei principi di non discriminazione e di trasparenza.

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- **CONSULTAZIONI PRELIMINARI DI MERCATO**

- La consultazione può essere svolta anche al fine di accertare l'assetto del mercato rilevante o ricevere indicazioni circa le condizioni economiche sostenibili dagli operatori economici presenti o l'effettiva esistenza di più operatori economici in grado, tecnicamente e giuridicamente, di assicurare la produzione o distribuzione di un servizio/prodotto o le clausole contrattuali generalmente accettate.
- E' pacifico che la consultazione preliminare di mercato serva a colmare, per quanto possibile, il gap conoscitivo esistente fra la stazione appaltante e il mercato, in un determinato settore merceologico.

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- N.B. Le consultazioni preliminari di mercato sono utili anche per la determinazione delle voci di costo:
- Conoscendo la natura delle prestazioni e le modalità tecniche di erogazione del servizio è possibile anche conoscere il prezzo medio applicato.
- A tal fine è possibile stabilire il prezzo fisso da applicare ai sensi dell'art. 95, d.lgs. n. 50/2016.
- Servono anche per comprendere se suddividere o meno l'appalto in lotti ai sensi dell'art. 51, d.lgs. n. 50/2016.
- Risultano inoltre utili per derogare all'obbligo di suddivisione in lotti (sul punto articolo allegato del Prof. Stefano Villamena)

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- **ANOMALIA OFFERTA ART. 97, d.lgs. n. 50/2016.**
- Procedura da riportare nel disciplinare (modalità attraverso la quale presentare istanza di giustificativi da parte del Rup e tempi di verifica se necessari).
- Offerta senza utile?
- «In sede di valutazione dell'anomalia delle offerte, il principio del c.d. "utile necessario" trova fondamento, in assenza di una base normativa espressa, nel carattere innaturale e, quindi, intrinsecamente inaffidabile di un'offerta in pareggio che contraddica lo scopo di lucro e, in definitiva, la ratio essendi delle imprese e, più generale, dei soggetti che operano sul mercato in una logica strettamente economica. Detta finalità, che è alla base del principio e ne definisce di conseguenza i confini applicativi, non è estensibile a soggetti che operano per scopi non economici, bensì sociali o mutualistici, per i quali l'obbligatoria indicazione di un'utile di impresa si tradurrebbe in una prescrizione incoerente con la relativa vocazione non lucrativa, con l'imposizione di un'artificiosa componente di onerosità della proposta. Ne deriva che, diversamente da quanto accade per gli enti a scopo di lucro, l'offerta senza utile presentata da un soggetto che tale utile non persegue non è, solo per questo, anomala o inaffidabile, in quanto non impedisce il perseguimento efficiente di finalità istituzionali che prescindono da tale vantaggio stricto sensu economico» (T.A.R. Roma, (Lazio) sez. I, 06/12/2019, n.14029)

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- «Un'offerta non può ritenersi anomala ed essere esclusa da una gara per il solo fatto che il costo del lavoro sia stato calcolato secondo valori inferiori a quelli risultanti dalle tabelle ministeriali o dai contratti collettivi, occorrendo, perché possa dubitarsi della sua congruità, che la discordanza sia considerevole e palesemente ingiustificata» (T.A.R. Brescia, (Lombardia) sez. I, 04/10/2019, n.863)
- «Il giudizio di anomalia dell'offerta non ha per oggetto la ricerca di specifiche e singole inesattezze dell'offerta economica, mirando piuttosto ad accertare se in concreto l'offerta, nel suo complesso, sia attendibile e affidabile in relazione alla corretta esecuzione dell'appalto; pertanto la valutazione di congruità deve essere globale e sintetica, senza concentrarsi esclusivamente e in modo parcellizzato sulle singole voci di prezzo» (Consiglio di Stato sez. V, 06/10/2021, n.6652)
- NO CACCIA ALL'ERRORE! Non si risolve in una parcellizzazione delle singole voci di costo ed in una "caccia all'errore" nella loro indicazione nel corpo dell'offerta (T.A.R. Torino, (Piemonte) sez. I, 06/08/2021, n.809).



# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- «La verifica di anomalia dell'offerta spetta alla stazione appaltante, la quale esercita una discrezionalità suscettibile di sindacato giurisdizionale nei soli casi di manifesta illogicità e irragionevolezza. Tale principio non può essere superato dal g.a. svolgendo un'attività valutativa di carattere sostitutivo all'esito di un approfondimento istruttorio effettuato per mezzo di una verifica. La verifica è, infatti, uno strumento di ausilio per il giudice, al quale consente di acquisire competenze necessarie al fine di accertamenti tecnici privi di natura valutativa» (Consiglio di Stato sez. VI, 28/09/2021, n.6533)
- «La verifica dell'anomalia dell'offerta è finalizzata ad accertare la complessiva attendibilità e serietà della stessa, sulla base di una valutazione, ad opera della stazione appaltante, che ha natura globale e sintetica che costituisce, in quanto tale, espressione di un tipico potere tecnico-discrezionale riservato, in via di principio insindacabile in sede giurisdizionale, salvo che per ragioni legate alla eventuale (e soprattutto dimostrata) manifesta e macroscopica erroneità o irragionevolezza dell'operato dell'amministrazione, tale da rendere palese l'inattendibilità complessiva dell'offerta! (Consiglio di Stato sez. V, 31/08/2021, n.6126)



# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- SUB APPALTO Art. 105, d.lgs. n. 50/2016.

**Le stazioni appaltanti, nel rispetto dei principi di cui all'articolo 30, previa adeguata motivazione nella determina a contrarre, eventualmente avvalendosi del parere delle Prefetture competenti, indicano nei documenti di gara le prestazioni o le lavorazioni oggetto del contratto di appalto da eseguire a cura dell'aggiudicatario in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto, ivi comprese quelle di cui all'articolo 89, comma 11, dell'esigenza, tenuto conto della natura o della complessità delle prestazioni o delle lavorazioni da effettuare, di rafforzare il controllo delle attività di cantiere e più in generale dei luoghi di lavoro e di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori ovvero di prevenire il rischio di infiltrazioni criminali, a meno che i subappaltatori siano iscritti nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori di cui al comma 52 dell' articolo 1 della legge 6 novembre 2012, n. 190, ovvero nell'anagrafe antimafia degli esecutori istituita dall'articolo 30 del decreto-legge 17 ottobre 2016, n. 189, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 dicembre 2016, n. 229.**

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

VOCI DI COSTO	€	%
Derrate alimentari	€ 2,121	39,275
MATERIALE A PERDERE	€ 0,050	0,924
MANUTENZIONE E AMMORTAMENTO	€ 0,162	3
COSTI DELLA SICUREZZA	€ 0,035	0,648
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE	€ 0,006	0,116
SPESE GENERALI	€ 0,028	0,5147
COSTI PERSONALE**	€ 2,812	52,081
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - ISPETTORE	€ 0,024	0,438
Utile Aziendale	€ 0,162	3
TOTALE PASTO	5,4	100,00

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

VOCI DI COSTO	%
Derrate alimentari	39
MATERIALE A PERDERE	1
MANUTENZIONE E AMMORTAMENTO	3,2
COSTI DELLA SICUREZZA	0,6
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE	0,3
SPESE GENERALI	1
COSTI PERSONALE**	51,5
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - ISPETTORE	0,4
Utile Aziendale	3
TOTALE PASTO	100

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

## CAM RISTORAZIONE

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il **50%** in peso; Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti;
- **Uova:** biologiche al **100%**
- **Salumi e formaggi:** almeno il **30%** in peso deve essere biologico
- **Latte** (anche in polvere per asili nido) **e yogurt:** biologico al **100%**
- **Olio extravergine di oliva:** biologico per almeno il **40%** in capacità
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** per almeno il **33%** in peso devono essere biologici
- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici al **100%**
- Per quanto riguarda la carne, le percentuali di biologico sono state differenziate come segue:
  - **carne bovina:** biologica per almeno il **50%** in peso (un **ulteriore 10%** in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»)
  - **carne suina:** biologica per almeno il **10%** in peso (oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»)
- **Carne avicola:** biologica per almeno il **20%** in peso.

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- Per i **prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) non è più prevista una percentuale minima di biologico sul peso totale ma vengono stabiliti vincoli di provenienza dei prodotti (devono essere di origine FAO 37 o FAO 27), di specie (non devono appartenere alle specie e agli stock classificati dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata») e di taglia (quelle minime sono previste all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006).
- Una volta l'anno acquacoltura bio
- Il programma di formazione deve essere trasmesso alla Stazione Appaltante unitamente all'elenco del personale interessato entro 60 giorni dall'avvio del servizio.

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

## **CAM CRITERI PREMIANTI**

Chilometro zero e filiera corta

Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica

Comunicazione

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi

Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura

# I paragrafi essenziali di cui è composto il capitolato

- [ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO](#) [2](#)
- [ART. 2 - DEFINIZIONI](#) [3](#)
- [ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO](#) [4](#)
- [ART. 4 - VALORE DELL'AFFIDAMENTO](#) [4](#)
- [ART. 5 - SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE](#) [5](#)
- [ART. 6 - ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO](#) [6](#)
- [ART. 7 - PREPARAZIONE DEI PASTI E FORNITURA DERRATE](#)
- [ART. 9 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO](#) [16](#)
- [ART. 10 - DIETE SPECIALI](#) [19](#)
- [ART. 11 - TRASPORTO DERRATE E PASTI](#) [21](#)
- [ART. 12 - LOCALI ED ATTREZZATURE](#) [24](#)
- [ART. 13 - CENTRO COTTURA ALTERNATIVO](#) [26](#)
- [ART. 14 - MANUTENZIONE E PULITURA LOCALI ED ATTREZZATURE.](#) [27](#)
- [ART. 15 – PERSONALE](#) [30](#)
- [ART. 16 - CONTROLLI](#) [34](#)
- [ART. 17- INADEMPIENZE, PENALITÀ E RISOLUZIONE DI DIRITTO](#) [37](#)
- [ART. 18 - APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ](#) [41](#)
- [ART. 19 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO](#) [42](#)
- [ART. 20 - IPOTESI DI RECESSO DAL CONTRATTO](#) [43](#)
- [ART. 21 - VERIFICA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE](#) [44](#)
- [ART. 22 - CAUZIONE DEFINITIVA](#) [44](#)
- [ART. 23 - CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO](#) [44](#)
- [ART. 24 - RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI](#) [45](#)
- [ART. 25 - CONTROVERSIE CONTRATTUALI](#) [46](#)
- [ART. 26 - STIPULA DEL CONTRATTO](#) [46](#)
- [ART. 27 - RINVIO](#) [46](#)

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

- **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

- L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e assistenziale di cui beneficeranno:
  - 
  - gli alunni delle scuole dell'infanzia statali di .....
  - gli alunni delle scuole primarie statali di.....
  - gli insegnanti statali e i soggetti autorizzati dal Comune di.....
  - 
  -
- Il servizio di ristorazione scolastica prevede:
  - 1) Il servizio di preparazione dei pasti, comprensivo della preparazione diete speciali, che dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti e degli spuntini, con il sistema del legume fresco-caldo (modalità che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo), nel centro di produzione di .....che dovrà essere obbligatoriamente utilizzato dalla ditta aggiudicataria:
  - 2) Il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti cotti nelle cucine alle scuole dell'infanzia e primarie;
  - 
  - 3) la pulizia e il rigoverno dei refettori e locali annessi



# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

## • **ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO**

- Il contratto avrà la durata di anni .....dal 01.09.2021 al 30.06.202.. o dalla data di effettivo avvio del servizio, come risultante da verbale di consegna redatto in contraddittorio fra le parti e potrà essere rinnovato mediante atto espresso della Stazione Appaltante per ulteriori 2 anni agli stessi prezzi, patti e condizioni.
- La stazione appaltante si riserva di disporre l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza una volta divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva.
- La stazione appaltante si riserva la possibilità di rinnovare l'appalto a suo insindacabile giudizio, previa adozione di apposito provvedimento.
- La stazione appaltante si riserva la possibilità di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione di un nuovo contraente e comunque per un massimo di sei mesi.

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- **ART. 6 - ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO**

- preparazione dei pasti e degli spuntini nel centro cottura indicato nell'ART.1 per gli alunni dell'infanzia e della scuola primaria di primo e secondo grado;
- - riempimento caraffe d'acqua e disposizione sui tavoli prima del servizio di distribuzione degli spuntini e dei pasti nelle scuole dell'infanzia e primarie;
- porzionatura e scodellamento dei pasti agli utenti delle scuole dell'infanzia e primarie;
- ritiro e lavaggio dei contenitori e dei carrelli utilizzati per il trasporto pasti;
- gestione "differenziata" dei rifiuti nei refettori;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature dopo la distribuzione degli spuntini e dei pasti;
- fornitura dei prodotti per la pulizia dei contenitori e delle stoviglie e per la pulizia dei locali cucina e dei servizi annessi;
- pulizia dei centri di cottura;
- monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione almeno annuale;

- **ART. 7 - PREPARAZIONE DEI PASTI E FORNITURA DERRATE**

- 

- **L'A.C., in base al DM n. 14771 del 18/12/2017, intende ottenere il requisito di Mensa Scolastica Bio.**
- **L'I.A. è tenuta in ogni caso a rispettare i quantitativi di biologico e le misure per la gestione dei prodotti e la preparazione dei pasti richiesti nel DM.**

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- **ART. 10 DIETE SPECIALI**
- 
- **Diete speciali per motivi etico religiosi.**
- **Diete speciali per motivi di salute.**
- **Diete speciali leggere.**
- **Variazione del menù**
- **ART.11 - TRASPORTO DERRATE E PASTI**
- 
- **ART. 12 - LOCALI ED ATTREZZATURE**
- **ART. 13 CENTRO COTTURA ALTERNATIVO**
- **ART. 14 - MANUTENZIONE E PULITURA LOCALI ED ATTREZZATURE.**
- **ART. 15 – PERSONALE**

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

## • **ART. 16 - CONTROLLI**

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla legislazione in materia.

- Gli organismi preposti al controllo sono:
- L'AC nonché tecnici da questa autorizzati;
- Organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- Commissione Mensa, con compiti stabiliti di seguito;
- Corpo docente.
- **Tipologia dei controlli dell'A.C.**
- I controlli possono essere effettuati dal personale dell'A.C. e/o da personale incaricato.
- I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.
- I controlli sono:
- a vista;
- analitici.

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

## • **ART. 21 – VERIFICA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE**

- L'A.C. potrà prevedere un sistema di monitoraggio della soddisfazione del cliente.
- L'indagine per la verifica del gradimento dovrà essere condotta dall'I.A. che dovrà riempire apposita check list.
- Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.
- Le modalità, i tempi e i criteri saranno eventualmente adottati con provvedimento dell'A.C. prima dell'avvio del servizio, e, dopo il primo anno, potranno subire adeguamenti e/o modifiche.

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

## PENALITA'

- Le penali di 1° LIVELLO danno luogo esclusivamente a sanzioni di valore economico.
- Le penali di 2° LIVELLO, tenuto conto della gravità delle stesse, potranno dar luogo alla risoluzione contrattuale secondo le procedure e i termini stabiliti negli articoli 19 e 20.

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- **ART.17- INADEMPIENZE, PENALITÀ E RISOLUZIONE DI DIRITTO**
- 
- **ART. 22 - CAUZIONE DEFINITIVA**
- **ART. 23 - CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO**
- **ART. 24 - RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI**
- **ART. 25 - CONTROVERSIE CONTRATTUALI**
- **ART. 26 - STIPULA DEL CONTRATTO**
- **ART. 27 - RINVIO**
- Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato d'oneri, si rinvia al bando e al disciplinare di gara, al Codice e, in quanto applicabili, alle norme vigenti.

-

# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Criteri di aggiudicazione dell'offerta tecnica

ALIMENTI E MENU'

ORGANIZZAZIONE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO

COMUNICAZIONE E PROMOZIONE CULTURALE



# Laboratorio **SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- ALLEGATO 1) - Dimensione e distribuzione dell'utenza
- ALLEGATO 2) - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche degli alimenti
- ALLEGATO 3) - Personale attualmente utilizzato nel servizio
- ALLEGATO 4) - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze
- ALLEGATO 5) - Planimetrie refettori

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

**Grazie per l'attenzione!**

Per informazioni:

Asmel Associazione

Email [formazione@asmel.eu](mailto:formazione@asmel.eu)

Numero Verde 800 165654 int.3

# Laboratorio SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

**Grazie per l'attenzione!**

Per informazioni:

Asmel Associazione

Email [formazione@asmel.eu](mailto:formazione@asmel.eu)

Numero Verde 800 165654 int.3